

### **Hot and creamy Swiss Almond spread.**

1 pkg (250 gram) light cream cheese  
1 en een half cup grated swiss cheese  
  
1 derde cup mayonaise  
  
1 derde cup sliced almonds toasted  
2 tbsp chopped green onions.

Heat oven to 350 Fahrenheit  
Combine all ingredients, mix well.  
Spoon mixture into a deep 2 cup (500 ml) ovenproof caserole dish.  
Bake 15 min., stirring after 8 min.  
Serve warm with vegetables and crackers  
  
Garnish with toasted sliced almonds.

### **Warme, romige Zwitserse kaas-amandel-dip**

1 pakje (250 gram) Philadelphia creme/roomkaas  
175 gram geraspte Zwitserse kaas  
30 gram mayonaise  
50 gram gehakte amandelen geroosterd  
30 gram fijngesneden ui.

Verhit oven tot 180 graden.  
Meng alle ingrediënten goed door elkaar.  
Het mengsel vervolgens in een ovenschotel (500 ml) overbrengen.  
15 minuten in de oven zetten, even roeren na 8 minuten.  
Garneren met de geroosterde, gehakte amandelen.  
Serveer warm, bijvoorbeeld met groenten en/of crackers